

VOLUBILIA

Vin Blanc du Maroc

CÉPAGES

- Chardonnay 90 %
- Vermentino 10 %

VIGNOBLE

- Production : 60 000 bouteille
- Terroir : Sols argilo-calcaires
- Gestion du domaine : Viticulture raisonnée en conversion biologique, enherbement un rang sur deux
- Rendement : 45HL/HA

VINIFICATION

- Vendanges: 100 % Manuelle.
- Vinification : Pressurage direct et fermentation à basse température
- Élevage : 15 mois en cuve

NOTES DE DÉGUSTATION

- De couleur jaune doré aux légers reflets verts, ce vin exprime des notes fruitées de pomme fraîche, de pêche et d'agrumes. Il présente une belle longueur en bouche avec un croquant rafraîchissant.
- Température idéale de service : 10-12° C - 50-54°F

ACCORDS METS & VINS

- Parfait avec les viandes blanches, les poissons (crus ou cuits), les plats d'inspiration méditerranéenne et les fromages à pâte pressée ou de chèvre.

POTENTIEL DE GARDE

- A déguster dans sa jeunesse : (dans les 3 ans) pour apprécier sa fraîcheur et son superbe équilibre entre gras et acidité.
- A déguster à son apogée : (3-5 ans) pour bénéficier de nouvelles notes d'amande verte, d'épices douces, et de sa remarquable ampleur.



VILLA VOLUBILIA

VOLUBILIA

Vin Blanc du Maroc

GRAPES

- Chardonnay 90 %
- Vermentino 10 %

VINEYARD

- Production : 60 000 bottles
- Terroir : Clay-limestone
- Vineyard management : Sustainable viticulture in organic conversion, cover crop every other row.
- Yield: 45HL/HA

WINEMAKING

- Harvest : 100 % Manual harvesting
- Wine-making : Manual sorting and low temperature fermentation
- Ageing : 15 months of aging in tanks

TASTING NOTES

- Golden yellow in color with slight green highlights, this wine expresses fruity notes of fresh apple, peach, and citrus. It has a beautiful length on the palate with a refreshing crispness.
- Ideal serving temperature : 10-12° C - 50-54° F

FOOD PAIRING

- Perfect with white meats, fish (raw or cooked), Mediterranean-inspired dishes, and pressed or goat cheeses.

POTENTIEL DE GARDE

- To enjoy in its youth: (within 3 years) to appreciate its freshness and superb balance between richness and acidity.
- To enjoy at its peak: (3-5 years) to benefit from new notes of green almond, sweet spices, and its remarkable fullness.



VILLA VOLUBILIA